

Telur ikan terbang kering - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori telur ikan terbang kering.....	4
Bibliografi	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas telur ikan terbang kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2720-1992, *Telur ikan terbang kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 3 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Telur ikan terbang kering – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan telur ikan terbang kering.

Standar ini berlaku untuk telur ikan terbang kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 2332.9, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan..*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan.*

SNI 2720.2:2010, *Telur ikan terbang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 2720.3:2010, *Telur ikan terbang kering – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

3 Istilah dan definisi

3.1

telur ikan terbang kering

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku telur ikan terbang segar melalui proses penanganan dan pengeringan

SNI 2720.1:2010

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

- 4.1** Bahan baku telur ikan terbang kering memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2720.2:2010.
- 4.2** Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 2720.3:2010.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan telur ikan terbang kering sesuai SNI 2720.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran telur ikan terbang kering menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan udang kering tanpa kulit sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> * - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g APM/g per 25 g per 25 g koloni /g	Maksimal $1,0 \times 10^5$ Maksimal < 3 Negatif Negatif Maksimal 1×10^3
c Kimia - Kadar air - Kadar abu tak larut dalam asam*	% %	Maksimal 20 Maksimal 0,3

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

Escherichia coli sesuai SNI 01-2332.1-2006.

Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.

Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2332.4-2006.

Staphylococcus aureus sesuai SNI 2332.9.

9.3 Kimia

Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.

Kadar abu tak larut dalam asam sesuai SNI 2354.1:2010.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2720.3:2010.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk telur ikan terbang kering yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2720.3:2010.



Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori telur ikan terbang kering

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori telur ikan terbang kering

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Bentuk butiran homogen, warna kuning keemasan sangat cemerlang dan sangat bersih, kering	9					
• Bentuk butiran homogen, wana kuning keemasan, cemerlang dan sangat bersih, kering	7					
• Bentuk butiran homogen, warna kuning kecoklatan, bersih, kering	5					
• Bentuk butiran homogen, coklat, kusam, kurang bersih	3					
• Bentuk butiran homogen, warna coklat sangat kusam	1					
2 Bau						
• Normal, spesifik telur ikan terbang	9					
• Nomal, kurang spesifik telur ikan terbang	7					
• Normal, sedikit apek	5					
• Apek	3					
• Sangat apek	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id